

Soupe de petits pois, brochette de reblochon

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Marché pour 6 personnes

450 g de petits pois surgelés

1/2 oignon

30 cl d'eau

220 g de crème liquide bio (+/- 25 cl)

10 g de bouillon de volaille en poudre (ou cube)

5 g de sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 reblochon



La recette

Pelez et émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile et ajoutez l'oignon. Mélangez 2 min puis ajoutez les petits pois surgelés. Versez l'eau, la crème et le bouillon de volaille. Salez. Portez à ébullition et laissez cuire 8 min. Mixez. Réservez la soupe dans la casserole. Maintenez-la au chaud.

Ecroutez le reblochon et détaillez-le en 18 cubes. Piquez-les sur 6 brochettes. Répartissez la soupe dans 6 bocaux et posez dessus la brochette de reblochon.

Le mot de Marc

Soupe= souvenir d'enfance ! Mon père coupait avec son Opinel des cubes de Reblochon qu'il faisait tomber dans ma soupe.